

## 水产品快速腌制及发酵技术

联系方式	完成单位	食品学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	夏文水	职称/职务	教授	电 话	0510-85919121
	联系人	姜启兴	职称/职务	教师	电 话	0510-85329057
	手 机	13585028 520	传 真	0510-853290 57	E-mail	qixingj@163.cco m
成果基本情况	知识产权形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 3 项                      2、已授权专利 2 项				
	授权专利情况	项数	专 利 名 称			专 利 号
		2	一种利用微生物混合发酵剂制作鱼肉发酵香肠的方法			2006100400851
			一种可常温保藏的砂锅鱼头的加工方法			200510094344.4
	成果体现形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
	所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他_____				
技术成熟程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					
成果简介	<p>一、 简要综述 江苏省科技型企业企业家项目资助。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、项目简介 集成应用微生物发酵技术、低盐快速腌制技术、糟醉技术、绿色高效净化技术、栅栏技术、低强度杀菌技术、新型包装技术等现代食品加工技术对鱼类、泥螺等水产资源进行生物加工利用，开发香糟鱼、醉泥螺、发酵鱼糜、砂锅鱼头等系列深加工产品。 所生产产品既具有营养、美味等特色，又有安全、方便及保质期长等特点，产品保质期达 6 个月以上，盐含量&lt;3%，产品符合国家相关标准。其技术水平整体达到国内领先水平。</p> <p>2、创新要点 (1) 利用低盐快速腌制技术，实现快速、健康、安全生产； (2) 利用微生物发酵技术，提高水产品的品质。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 500 万元） 该项技术可充分利用我国海洋、淡水水产资源开发高附加值产品，具有显著的经济和社会效益，市场前景广阔。</p> <p>4、推广情况 太仓飞凤食品有限公司，昆山市周庄绿尔康食品有限公司，江苏天目湖宾馆有限公司。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				

